



TU NUEVA ESSEN

Manual de uso

Índice

Bienvenida	3
Beneficios	4
Importante	5
Consejos para el uso de nuestras productos	6
Antes del primer uso	6
Durante tus preparaciones	6
Después del uso	7
Recomendaciones generales	9
Múltiples funciones, miles de recetas	10
Tipos de fuegos	11
Características	12
Preguntas frecuentes	14
Certificado de garantía Essen	15
Servicio Post-venta	17

Un nuevo producto Essen se integra a tu familia.

¡Bienvenido a Essen!

Con este producto vas a disfrutar de una amplia variedad de funciones y nuevos sabores en tu cocina.

Lee este manual y el Certificado de Garantía para conocer las características y beneficios de tu Essen, como también los usos y cuidados que debes darle para mantenerla en óptimas condiciones.

Conoce más de nosotros

Essen Aluminio S.A.

Somos una empresa argentina que desde 1980 trabaja día a día bajo las premisas de innovación constante y excelencia en calidad y servicio para nuestros clientes. En la actualidad, contamos con presencia en Argentina, Bolivia, Paraguay, Perú y Uruguay ofreciendo oportunidades de desarrollo personal, económico y de integración social a nuestros Emprendedores Independientes. Los productos Essen te permiten ahorrar tiempo y dinero, acelerar las cocciones y mantener las propiedades nutricionales de los alimentos. Impulsamos la cultura del cocinar hace bien y promovemos la comida casera.

Comercializamos nuestros productos a través del sistema de venta directa, tenemos más de 20.000 Emprendedores Independientes en la región, nuestra planta de producción se encuentra emplazada en la ciudad de Venado Tuerto, provincia de Santa Fe.

Responsabilidad Social

Estamos comprometidos con un futuro más sostenible y responsable, la importancia de minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir positivamente a la comunidad está en nuestro ADN.

Creamos un producto 100% reciclable. Su materia prima es el aluminio: un metal abundante en la naturaleza e infinitamente reciclable. Además, un 60% de una Essen está hecha de aluminio reciclado.

Nuestro programa “Plan Canje” nos permite reciclar productos que ya cumplieron su ciclo de vida y darles una nueva oportunidad. En tiempos donde todo se usa y se desecha, buscamos evitar el descarte y la generación de residuos.

Con Essen vas a ahorrar hasta un 70% de gas y con la utilización de la función vapor y baño maría vas a reducir el consumo de agua en tus cocciones.

Desde el año 1995 tenemos una planta modelo de tratamiento de efluentes y garantizamos que las corrientes líquidas generadas en el proceso productivo sean descargadas a la red cloacal en condiciones adecuadas.

Trabajamos día a día para que nuestros envases sean cada vez más amigables con el medio ambiente.

Apadrinamos al Refugio Canino en Venado Tuerto, que le brinda una oportunidad de vida a cientos de perros que, de otro modo, no recibirían ayuda: alimento, atención médica y adopción.

Beneficios



Tu producto concentra y realza el sabor de los alimentos, haciendo que tus platos sean mucho más **saludables** para vos y los que más quieres.



Vas a mantener intactas las **vitaminas y los minerales**, disminuyendo el contenido graso y evitando el exceso de sal.



Vas a **ahorrar tiempo**, cocinando mucho más rápido y suprimiendo pasos en las preparaciones.



Vas a **ahorrar dinero** y contribuir con el medio ambiente, consumiendo menos gas, electricidad, agua y ahorrar en condimentos y lubricantes.



Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

A partir de hoy cocinar va a ser muchísimo más práctico y placentero.

IMPORTANTE



Para lograr una mayor vida útil del antiadherente interior de tus piezas, recomendamos sellar el recubrimiento antes de usar tus productos.



Las asas de aluminio sobrepasan los laterales del producto y toman temperatura. Te recomendamos retirar los productos de la hornalla con nuestros protectores térmicos.



Te recomendamos revisar nuestro indicativo de fuegos y funciones, para que tus preparaciones sean únicas. Procurá que el fuego no sobrepase la base del producto.



No utilizar utensilios metálicos y/ o cortantes, ya que pueden dañar el recubrimiento. Te aconsejamos utilizar nuestros productos de Bazar Premium Essen o utensilios de nylon, silicona o madera.



Evita el uso de fuegos máximos en el producto vacío por más de 2 minutos. No utilizar nuestros productos con sujeciones plásticas en hornos de cocina. No utilizar en microondas o brasas directas. Solo el soporte del disco funciona sobre brasas directas.

Consejos para el uso de nuestros productos:

Descubre los tips para mantener tu Essen como nueva:

Antes del primer uso:

Para aquellos productos con antiadherente, te recomendamos revestir levemente la superficie del recubrimiento antiadherente con aceite, luego calentar el producto a Fuego Medio por dos minutos. Dejar enfriar, limpiar con una esponja humedecida en agua tibia y detergente suave. Enjuagar y secar. El producto quedará listo para cocinar.

Para lograr mayor durabilidad del antiadherente, lubricar el interior con aceite previo a la cocción. Para función horno masas, recomendamos enmantecar.

Los productos con recubrimientos interior cerámico deben tener un lavado ligero antes de su uso.

Durante su uso:

No utilizar utensilios metálicos y/ o cortantes, ya que pueden dañar el recubrimiento, te aconsejamos utilizar nuestros productos de bazar premium Essen o utensilios de nylon, silicona y madera. (Ilustración vectorial)

En caso de precalentado, este no debe exceder los dos minutos.

Cada preparación tiene un fuego ideal. Revisa siempre el fuego indicado y tus preparaciones serán únicas.

Evitar fuegos superiores que sobrepasen la base de los productos y NO exponerlos a fuegos máximos al vacío por más de 2 minutos.

En caso de manchas en la superficie, secar el producto cuidadosamente lo antes posible con una rejilla húmeda para evitar cambios en la coloración del esmalte.

Te sugerimos no utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones.

Para los productos con recubrimiento cerámico interior en cada uso lubricar con unas gotas de aceite el interior. Enmantecar previamente para las funciones masas/tortas/tartas/budines.

Después del uso:

Cuidados para guardar los productos

No conservar los productos en la caja original durante períodos largos, debido a que el cartón puede humedecerlos y alterar el producto.

Te sugerimos guardar los productos previamente secados en un lugar seco y bien conservado para preservar los recubrimientos exteriores,interiores, de mangos y perillas, evitando los roces y golpes.

Para guardar los productos apilados, te sugerimos colocar entre uno y otro los separadores Essen o paños / repasadores.

No utilizarlo como contenedor de alimentos.

Indicaciones de limpieza

Luego de utilizar el producto, dejar enfriar sobre la cocina por algunos minutos y después proceder a su lavado. Los cambios bruscos de temperatura no son recomendables. Si se adhieren restos de comida durante la cocción, agregar una pequeña cantidad de agua cuando el producto esté frío. La humedad provocará que se despeguen los restos.

Limpieza del esmalte exterior de los productos, mangos y perillas

Para el lavado exterior de los productos, utilizar agua caliente, Esponja Essen del lado amarillo y Limpiador-Desengrasante Naranja Essen o detergente.



IMPORTANTE: la utilización de los fuegos adecuados evita el derrame de líquidos durante la cocción. No obstante, de producirse, secarlos cuidadosamente lo antes posible con una rejilla húmeda para evitar marcas en la estética del esmalte vitroporcelanizado.

Limpieza del antiadherente (interior y exterior del producto)

Lavar el producto con agua caliente, **Limpiador Desengrasante Essen** (o detergente) y el lado amarillo de la **Esponja Multiuso Essen**.

No apoyar el producto inclinado sobre superficies duras al momento de lavar y secar, te recomendamos apoyarlo en una rejilla para evitar rayaduras y lavarlo con el lado suave de una esponja.

No utilizar limpiadores abrasivos como cremas, lavandina, perfuminas ni limpia hornos en el momento de la limpieza de nuestros productos.

No recomendamos el uso de lavavajillas, hornos de cocina, microondas y brasas directas.

Para los productos de recubrimiento interior cerámico utilizar esponja amarilla y detergente o jabón blanco.

Recomendaciones generales

Nunca utilizar este producto en hornos de cocina, microondas o brasas directas.

Evitar el uso de fuegos máximos en el producto vacío por más de 2 minutos.

Las técnicas de cocción a la sal decoloran y desgastan la superficie, recomendamos evitarlas o utilizar un papel de cocina en la pieza.

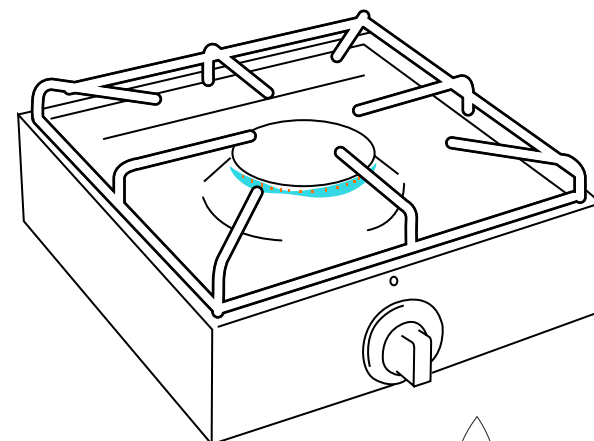
Para productos con recubrimiento antiadherente, evitar el uso de utensilios metálicos y/o cortantes, ya que pueden dañar el recubrimiento. Aconsejamos el uso del set de Utensilios de Bazar Premium Essen.

No utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones.

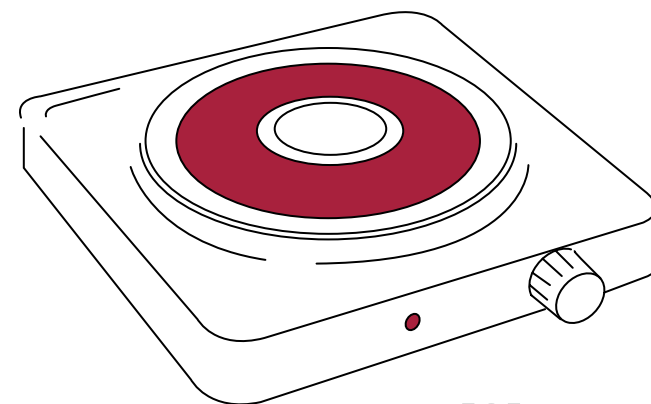
Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

Para más información consulta con tu Emprendedor Independiente Essen o dirígete a www.essenla.com.

Los productos Essen son aptos para cocinar en:



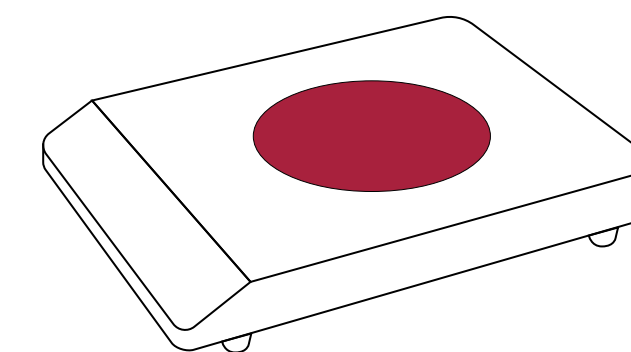
Cocinas a gas 



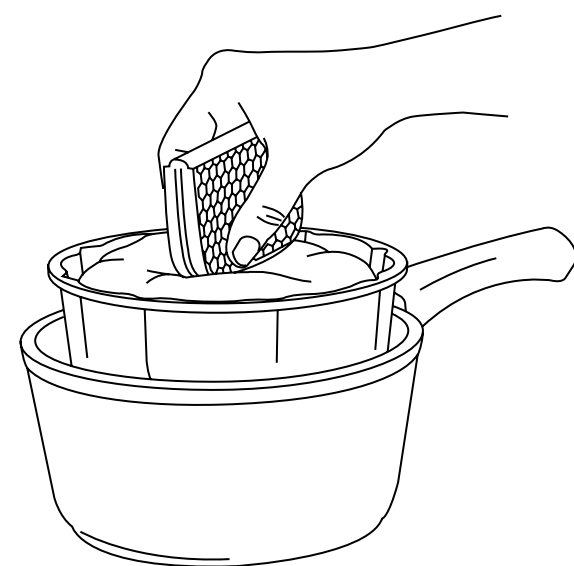
Halógena 



Vitrocerámica/eléctrica 



Inducción  (solo apto piezas inducción)



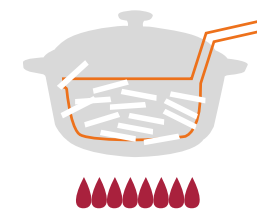
Ofrecemos la Línea de Complementos Essen, tales como Savarines, Vaporizadores y Cestillo Freidor, los mismos están diseñados especialmente para tus productos Essen.

Múltiples funciones, miles de recetas

FRITURAS

CON y SIN complemento

🔥 Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

HORNO MASAS

SIN complemento

🔥 Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO MASAS

CON complemento

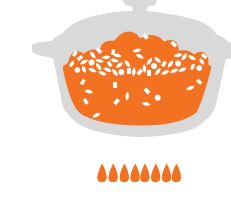
🔥 Sin precalentado



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

CAZUELAS Y GUISADOS

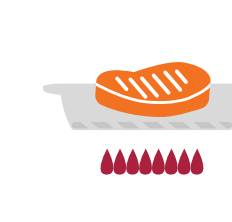
🔥 Sin precalentado



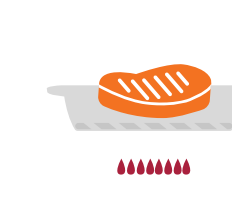
FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

GRILLADOS

🔥 Con precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

DESCONGELADO

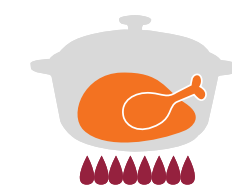
🔥 Sin precalentado



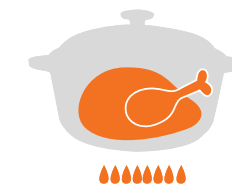
FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO CARNES

🔥 Con precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne



FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

VAPOR

CON y SIN complemento

🔥 Sin precalentado



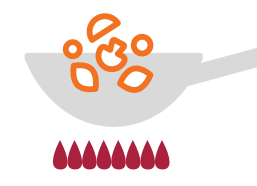
FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor



FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

SALTEADOS

🔥 Con precalentado



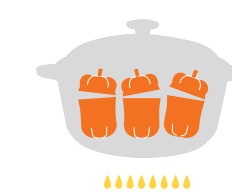
FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

HORNO VERDURAS Y TORTILLAS

🔥 Con precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta precalentar



FUEGO CORONA
hasta terminar la cocción

BAÑO MARÍA

SIN complemento

🔥 Con precalentado

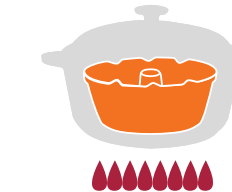


FUEGO CORONA
toda la cocción

BAÑO MARÍA

CON complemento

🔥 Con precalentado



FUEGO MÁXIMO
para precalentar y sellar



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

Tipos de fuegos

Aprender el correcto uso de los fuegos o potencia eléctrica es fundamental para conseguir el uso más efectivo de tu producto.

1



Fuego Máximo

La llama abarca la base de la cacerola sin sobrepasarla

2



Fuego Medio

La llama toca la base de la cacerola sin abarcarla por completo

3



Fuego Mínimo

La llama apenas toca la base de la cacerola

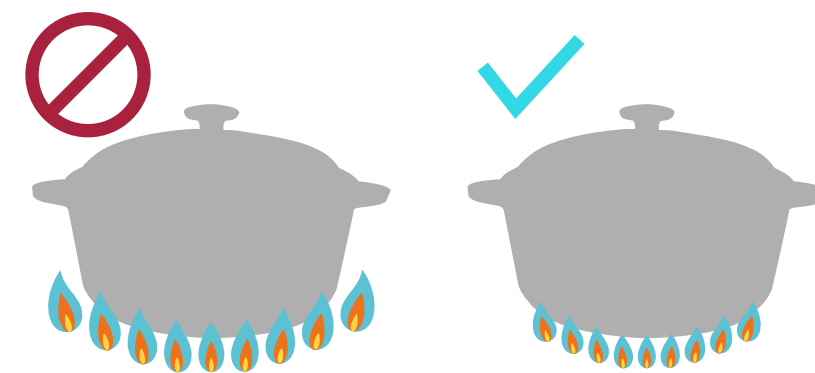
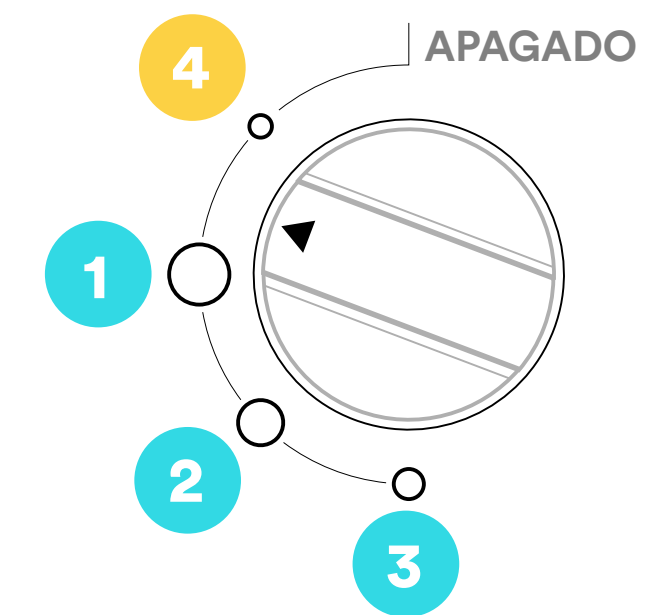
4



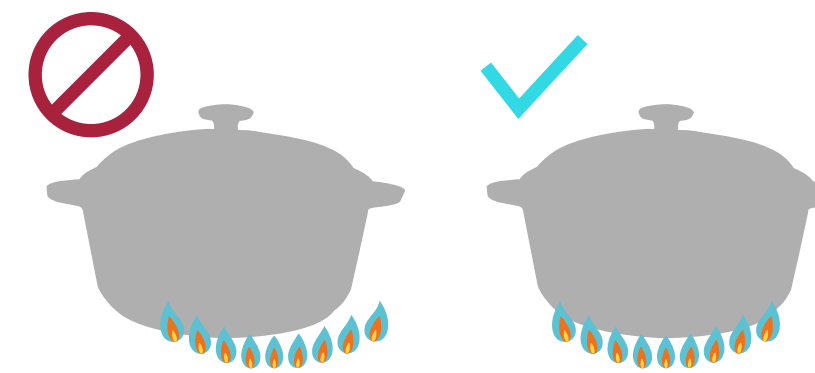
Fuego Corona

La llama forma una corona que no supera la altura del mechero

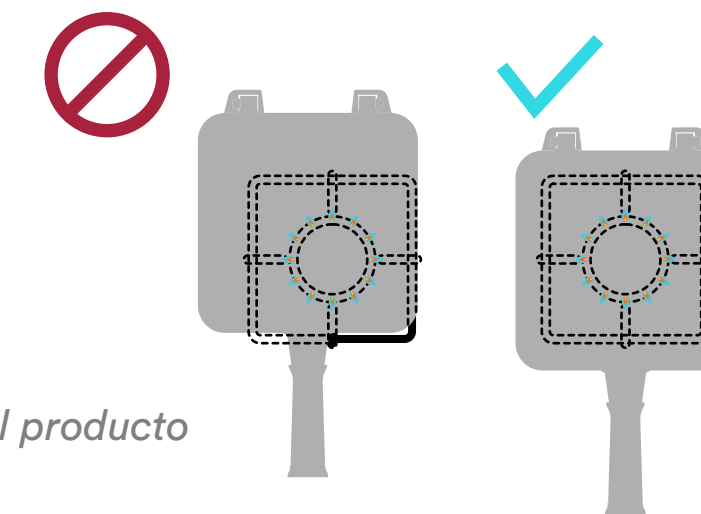
Perilla standard de cocina a gas



Evitar la llama sobrepase el fondo del producto



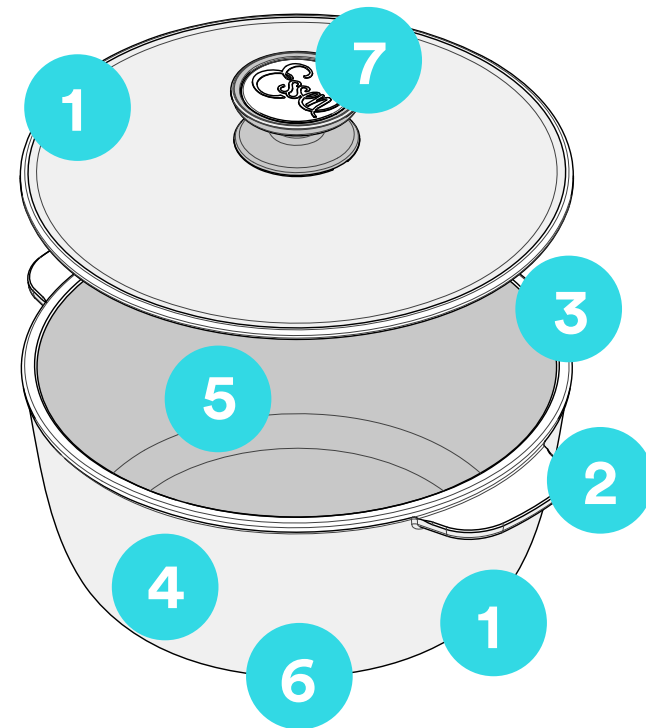
Evitar la llama decentrada del producto



Si tu cocina es eléctrica, buscá el equivalente a máximo, medio, mínimo y corona entre sus potencias.

Características

Las excelentes características de nuestros productos nos convierten en referentes de la cocina de todos los hogares:



1. **Cuerpos y tapas:** son fundidas en un solo cuerpo de aleación de aluminio certificado con paredes de gran espesor, para garantizar: durabilidad, conductividad de temperatura, ahorro de energía y reciclabilidad al final de su vida útil.

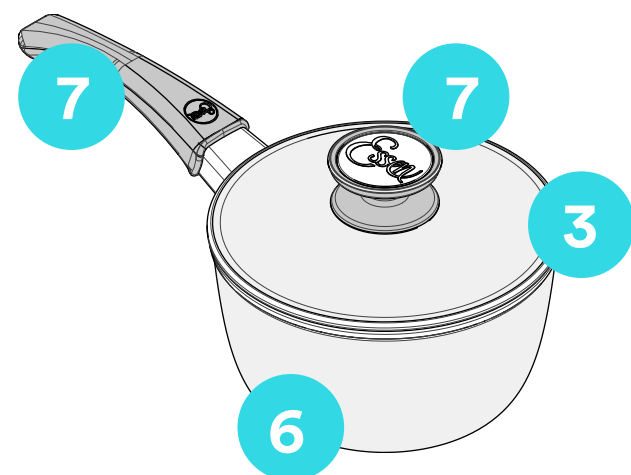
2. **Asas:** son fundidas en aluminio junto con el cuerpo para garantizar la durabilidad durante toda la vida útil del producto.

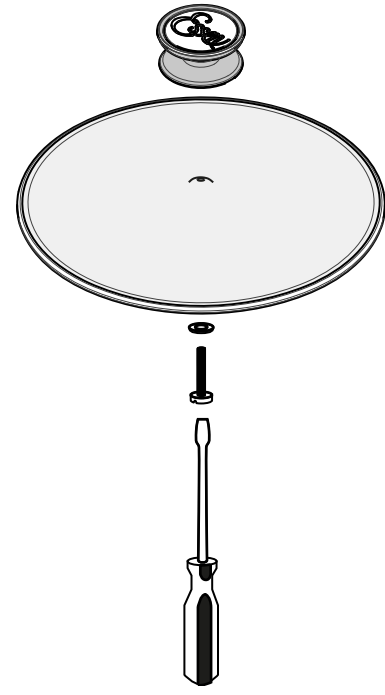
3. **Cierres en cuerpo y tapa:** desarrollados con un perfecto ajuste que permite obtener un cierre de vapor, el cual mantiene las propiedades organolépticas de todos los alimentos durante la cocción.

4. **Recubrimientos exteriores:** utilizamos esmalte vitroporcelanizado de gran brillo y resistencia, antiadherente o recubrimiento cerámico.

5. **Superficies interiores:** dependiendo el producto, pueden ser recubrimientos de antiadherente o cerámico de la más alta calidad.

6. **Fondos exteriores:** para las piezas que funcionan a inducción se encuentra soldado un disco de acero inoxidable que permite utilizar, además de las cocinas tradicionales (gas, halógena, vitrocerámica/eléctrica), la nueva tecnología de inducción.

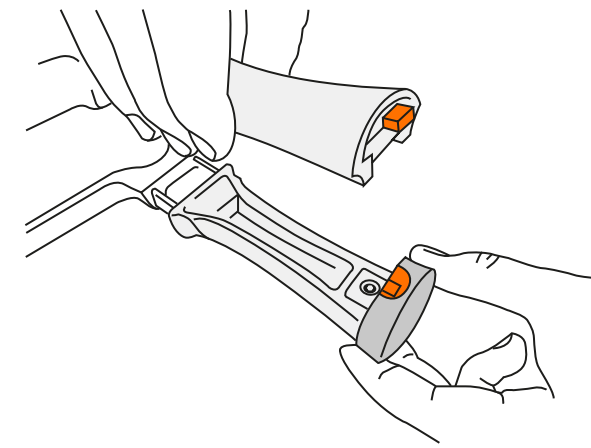




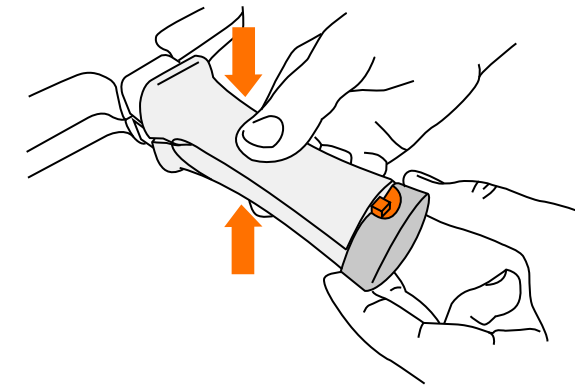
Para la colocación de la perilla, seguir las instrucciones del dibujo. Los conjuntos perilla-tornillo no son intercambiables entre líneas.

7. Mangos y perillas: son fabricados con materiales plásticos de alta resistencia, aislantes del calor. Están recubiertos con esmalte poliuretánico que resisten temperaturas de hasta 210 °C. Por tal razón los mismos no deben ser expuestos al fuego directo ya que esto puede provocar decoloraciones o quemaduras. Para prevenir esto es importante que el producto esté centrado en la hornalla y que la llama, en el caso de cocinas a gas, su supere el diámetro de la base del producto.

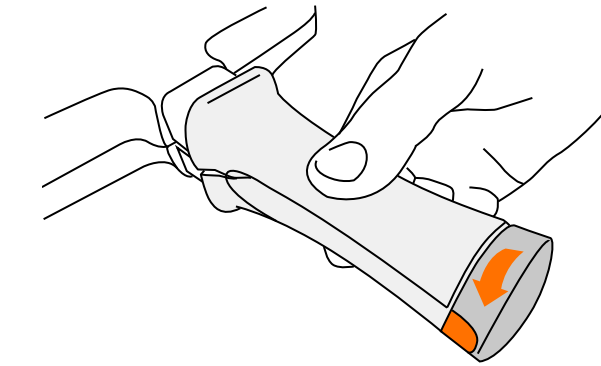
8. Pasos en la operatoria de cierre del mango Flip:



Paso 1: asegurar que la ranura del dial quede en posición superior para que ingrese el tope de la mitad superior.



Paso 2: introducir el tope dentro de la ranura del dial y presionar entre sí ambos mangos.



Paso 2: girar hacia la derecha el dial hasta el tope.

Essen garantiza productos fabricados con insumos de alta calidad, libres de bisfenol A (BPA) y ácido perfluorooctanoico (PFOA), certificados y aprobados internacionalmente.

Estos organismos y agencias gubernamentales respaldan la seguridad en los antiadherentes:



Essen periódicamente obtiene el Sello Buen Diseño en algunos de sus productos.



La Asociación de Profesionales de la Salud y Alimentos reconoce a Essen por la calidad y funciones de nuestros productos y por la gestión de efluentes que hacemos en nuestra planta fabril.



Preguntas frecuentes

Estaba cocinando y la tapa quedo adherida al producto, no pudiéndola destapar.

¿Qué hago?

Una de las principales características de los productos Essen es el perfecto cierre entre la tapa y el cuerpo. Esto permite realizar una cocción de los alimentos en sus propios jugos. Si la tapa queda adherida al cuerpo es por la formación de vacío que se genera en el interior del producto. Para poder retirar la tapa del cuerpo, calentar nuevamente el producto durante unos 30 segundos, o bien girar la perilla para que ingrese aire y se anule el vacío.

Estaba preparando caramelo y me olvidé el producto en el fuego.

¿Cómo lo limpio?

Hay que agregar un poco de agua sobre el caramelo y luego llevar nuevamente el producto al fuego mínimo, hasta que se disuelva completamente el azúcar.

Certificado de garantía Essen

Para que la garantía sea efectiva, el producto deberá haber sido correctamente registrado en nuestro sitio web: www.essenla.com/garantía

Condiciones Generales

1. Para que esta garantía sea válida, el producto debe ser utilizado, mantenido y cuidado de acuerdo con las expresas especificaciones de Essen, incluídas en el manual de uso y que el producto haya sido registrado correctamente en nuestro sitio web: www.essenla.com.
2. El único beneficiario de esta garantía será el comprador original. Se entiende por comprador original a la persona que adquiere el producto a un Emprendedor Independiente Essen o a la empresa, con el fin de destinarlo al uso personal, familiar o institucional.
3. Cuando el comprador sea una empresa, una institución o cualquier tipo de sociedad constituida por más de dos personas, deberá designar un representante unipersonal, quien será el único interlocutor válido ante Essen para todo.
4. Essen garantiza esta unidad exclusivamente contra defectos de fabricación y/o falla de los materiales que la componen.
5. Ante la constatación de una falla, Essen reparará la unidad o la repondrá por una nueva, previa verificación, del mismo modelo o de un modelo de similares características que eventualmente pueda reemplazarlo. Essen se reserva el derecho de discontinuar la producción de cualquiera de sus modelos cuando lo considere necesario.
6. La presente garantía no cubre daños o defectos originados a los productos, sus recubrimientos, mangos, perillas y tapas de vidrio, por accidentes producidos por mal uso, rayaduras, calor excesivo, desgaste normal y/o usos del producto fuera de la cocción de alimentos.
7. Los productos Essen están destinados al uso específico que para cada caso se enuncia en la documentación mencionada en la Clausula 2. Ese uso se refiere al tipo de tratamiento a efectuar, por lo tanto, su utilización para cualquier fin que se aparte del previsto hará caducar automáticamente la garantía.

8. En ningún caso Essen se hará responsable por daños o accidentes ocasionados por el uso del producto para fines distintos a aquellos para los cuales ha sido diseñado y fabricado, o derivados de negligencia, inapropiada colocación, cuidados inadecuados y/o limpieza incorrecta.
9. Las piezas Essen están garantizadas de por vida, desde su registro, por defectos de fabricación. No se será cubierto por la presente garantía:
- a. Rayas debido al uso de elementos no autorizados.
 - b. Rayas debido a la mala utilización y guardado de la pieza.
 - c. Golpes producidos durante el uso y guardado de la pieza.
 - d. Corrosión debido a un incorrecto guardado/uso.
 - e. Decoloraciones del esmalte debido al uso excesivo de fuegos.
 - f. Decoloraciones en antiadherente debido al quemado de comida en la pieza.
 - g. Porosidades/manchado de zonas de mecanizado (aluminio desnudo) debida al uso cotidiano.
 - h. Desgaste normal dado por el uso.
10. En el caso de los productos de Bazar, tienen una garantía de 1 año, desde su compra y registro. El procedimiento es el mismo que las piezas Essen.

Argentina: 0800-333-3773

Essen Aluminio S.A.

Bruno A. Brun s/n Parque Industrial "La Victoria" Venado Tuerto,
Santa Fe, Argentina

Bolivia: (3)-358-9191

Importación y comercialización para casa y cocina Myendy Bolivia S.A.
Av. Cristóbal de Mendoza N°532, Santa Cruz – Bolivia.

Paraguay: (021)-729-0011

Essen Paraguay S.A.

Quesada 5126 c/Charles de Gaulle. Villa Morra – Asunción – Paraguay.

Perú: (01)-7086912

Myendy Perú S.A.C.

Calle Bolívar N° 270 INT. 601 Urb. Leuro, Lima – Miraflores – Perú.

Uruguay: (94) 608 - 919

Myendy SA

Pedro Berro N° 1039 - EP 102 - Montevideo – Uruguay.



Servicio Post Venta.

Comunícate con tu Emprendedor Independiente Essen para conocer los Servicios de Post Venta que Essen tiene para ofrecerte o al teléfono de contacto de tu país.

En www.essenla.com puedes buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.